

Introdução

Nos últimos anos, o pimentão tem sido considerado o grande vilão da horticultura brasileira devido à contaminação dos frutos com resíduos de agrotóxicos.

A necessidade de produzir pimentões de alta qualidade e seguros para o consumo é um dos maiores desafios dos produtores desta olerícola no Brasil.

Neste cenário, a Produção Integrada (PI) será de grande importância para a organização da cadeia produtiva do pimentão, melhoria da eficiência dos processos agrícolas e controle de todas as etapas da produção, desde o campo até o consumidor final.

O que é Produção Integrada (PI)?

É um programa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que visa a produção de alimentos de alta qualidade mediante o uso de recursos naturais e de mecanismos reguladores para minimizar o uso de insumos e contaminantes pela integração de diferentes práticas de manejo, assegurando uma produção agrícola mais sustentável.

Como funciona a Produção Integrada?

A PI é de livre adesão, ou seja, o produtor ou a Empresa Agrícola não é obrigado a aderir ao Sistema.

Assim, o produtor que decidir aderir a este sistema deverá se adequar às normas da PI e assinar um contrato com uma Empresa Certificadora, comprometendo-se a receber e aprovar treinamentos periódicos, preencher rotineiramente registros de todas as atividades desenvolvidas na área de produção, aceitar o controle pela certificadora do cumprimento das normas e fornecer amostras para análises de resíduos de agrotóxicos, sempre que requerido.

Maiores informações sobre Produção Integrada de Pimentão:

- MAPA / DEPROS: producao.integrada@agricultura.gov.br
- Embrapa Hortaliças: sac@embrapa.br

Normas Técnicas específicas para a Produção Integrada de Pimentão (NTEPIP)

Todas as etapas da PI são regidas por Normas Técnicas Específicas (NTE) para a cultura. Essas normas serão elaboradas por uma equipe técnica multidisciplinar, formada por pesquisadores da Embrapa Hortaliças, com apoio de técnicos da Emater DF, cooperativas e produtores rurais para atender as mais altas expectativas de qualidade e segurança alimentar.

As NTEPIP definem tudo o que é obrigatório, recomendado ou proibido para cada uma das áreas temáticas: capacitação, organização de produtores, recursos naturais, material propagativo, implantação da lavoura, nutrição de plantas, manejo de solo, irrigação, manejo fitossanitário, colheita e pós-colheita, análise de resíduos, processo de embalagens, sistema de rastreabilidade, cadernos de campo e de pós-colheita e assistência técnica.



Cadernos de Campo e de Pós-Colheita

Todos os procedimentos de rotina da propriedade, como por exemplo, dados de monitoramento de pragas, aplicações de agrotóxicos, resultados de análises de solo e foliar, adubações, fertirrigação, etc., devem ser anotados nos cadernos de campo e de pós-colheita.

Os registros desses cadernos serão utilizados para comprovar o cumprimento das NTEPIP que serão fiscalizadas pelas certificadoras.

Certificadoras da Produção Integrada

Quem verifica o cumprimento das NTEPIP nas propriedades são as Empresas Certificadoras credenciadas pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

Os produtores que cumprirem todas as exigências das Certificadoras receberão a autorização para comercializar os produtos controlados da safra com o selo de Produção Integrada para diferenciarem e comprovarem a qualidade dos seus produtos.

Selo de qualidade da Produção Integrada

É um diferencial para o produto, pois dá credibilidade e garantias ao consumidor final, por meio da rastreabilidade.

O selo possui a marca do INMETRO, o que garante que o produto atende totalmente os requisitos de qualidade e segurança alimentar.



Rastreabilidade

É a capacidade de traçar todo histórico do produto, desde o plantio no campo até o consumidor final, por meio de informações previamente registradas nos cadernos de campo e de pós-colheita.

A rastreabilidade é obtida ao acessar os dados de um código impresso na embalagem do produto. Assim, caso haja alguma não conformidade, é possível descobrir com exatidão a origem do problema e tentar solucionar da melhor forma.

Além disso, o consumidor final também poderá ter acesso a todos os dados do produto ao acessar as informações contidas neste código através da internet. Isso dá maior credibilidade ao produto e aumenta a confiança do consumidor final.



Projeto de Produção Integrada de Pimentão (PIP)

É uma iniciativa conjunta do MAPA e da Embrapa Hortaliças, com apoio da Emater DF, Secretaria de Agricultura do DF, Cooperativas e produtores locais para elaboração e divulgação das Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada do Pimentão (NTEPIP).

Na primeira etapa, o projeto terá foco no Distrito Federal, que servirá como projeto piloto para adaptação e desenvolvimento das normas. Posteriormente as NTEPIP serão validadas para as demais regiões produtoras do Brasil.

Na segunda etapa, o projeto terá como objetivo implantar a PIP e realizar treinamentos de fiscais, técnicos e produtores para que possam se adequar às normas técnicas da PIP.



Hortaliças

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 060 Km 09 Brasília/Anápolis
Caixa Postal 218, CEP 70351-970, Brasília, DF
Fone: (61) 3385-9110 - Fax: (61) 3556-5744
E-mail: sac@embrapa.br
www.embrapa.br/hortaliças

Equipe Técnica

Embrapa Hortaliças

Jorge Anderson Guimaraes
Coordenador

Alexandre Pinho de Moura
Carlos Alberto Lopes
Carlos Francisco Ragassi
Cláudia Silva da Costa Ribeiro
Iriani Rodrigues Maldonade
Ítalo Moraes Rocha Guedes
Jadir Borges Pinheiro
Juscimar da Silva
Marcos Brandão Braga
Milza Moreira Lana
Mirtes Freitas Lima
Nirlene Junqueira Vilela
Ricardo Borges Pereira
Sabrina Isabel Costa de Carvalho

Emater-DF

Antonio Dantas Costa Júnior
Fabiano Ibrahim Regis Carvalho

Julho de 2015 - Tiragem: 1.000 unidades



Produção Integrada de Pimentão

